保証書付

取扱説明書

114-D112型

型式名	GMO−6400E

ガス高速オーブン電子レンジ

コンビネーションレンジ 家庭用

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガスオーブンをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用いただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この機器には保証書がついています。保証内容などをよく確認し、お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等と大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

大阪ガス

特　長

あたため・解凍は 自動調理仕上げ

重量センサーの働きで自動的に加熱時間をセットします。
あとはスタートキーを押すだけでほどよく仕上がります。

使い終わると表示が消える 省エネ設計

オーブンはエネルギー消費効率を100％達成した省エネタイプ。
使用10分後には自動で表示を消して、未使用時の電気を節約します。

揚げもの再加熱も 簡単操作

市販の天ぷらなどの揚げものをカリッとおいしく再加熱します。

操作手順をお知らせする ネクストサイン

次の操作をランプの点滅によりお知らせします。

使って便利な ブーメランターンテーブル

ターンテーブルは、調理が終わるともとの位置で止まります。
熱くなった容器や食器の出し入れ簡単！

- ブーメランターン機能中にオーブンとびらを開けるとブーメランターン機能は作動しません。

お手入れが簡単な セルフクリーニング

庫内後面はセルフクリーニング仕上げで油汚れが残りにくくお手入れが簡単です。

ウォーマー

オーブンの設定温度６５℃で調理後のお料理が冷めないように一時保温を行ったり、食器のあたためもできます。

もくじ

もくじ	ページ
特に注意していただきたいこと	3～10
1 使用前に	
使用上のお願い	11
使える容器と使えない容器	12
付属品のなまえと使いかた	13
各部のなまえとはたらき	14～17
準備	18
2 使いかた	
オーブン／コンビ（予熱なし／発酵/ウォーマー）	19～20
オーブン／コンビ（予熱あり）	21～22
揚げもの再加熱（自動調理）	23～24
解凍／あたため（自動調理）	25～26
レンジ（550W・300W・200W・100W）	27～28
3 点検・お手入れ、他	
点検・お手入れ	29
故障かな？と思ったら	30～31
アフターサービス	32
仕　様	33
保証書	裏表紙

特に注意していただきたいこと（必ずお守りください！）

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎにように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使い方をしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

⚠危険	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。（下記の絵表示は一例です）

⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
🚫	このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠危険

ガス漏れに気づいたら

絶対に
- 火をつけない
- 電気器具のスイッチの「入・切」をしない
- 電源プラグを抜き差ししない
- 周辺電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発・火災の原因になります。

ガス漏れに気づいたら
- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる
- 窓や戸を全部開け、ガスを外に出す
- 販売店またはもよりの弊社に連絡する

改造・分解・修理はしない

分解禁止
改造はしないでください。
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理はしないでください。
（発火したり異常動作の原因になります。）
修理は、お買い上げの販売店または、もよりの弊社にご相談ください。

スイッチ穴やすきまにものを入れない

スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする恐れがあります。

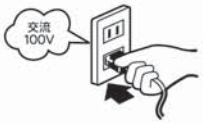
⚠警告

表示しているガス種で使用する

本体の右側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。

製造年月、製造番号を示します。
（○○年△△月・××××××番）

電流は交流100 V以外では使用しない



交流100V以外で使用すると、火災や感電したり、故障の原因になります。

定格15 A以上のコンセントを単独で使用する

他の機器と併用する分岐コンセントをなどを使用しますと、過熱・発火・火災の原因になります。

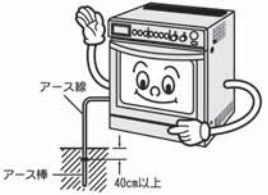
アースを確実に取り付ける

アース取り付け

<アース端子付コンセントに接続するとき>

アース線の被覆を一部取り除く。

<アース棒を使用するとき>



アースを確実に取り付けてください。
（故障や漏電のとき感電する恐れがあります）

アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。（有料）

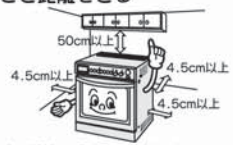
湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ずD種（第3種）設置工事が必要です。
（右表参照）
詳しくは販売店にお問い合わせください。

湿気のある場所	水が飛散する場所
●食堂（うどん屋・そば屋さんなど）のかま場。 ●土間・コンクリート床の場所。 ●酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。	●魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。 ●水滴は飛散する場所。 ●地下室のように水が露出したり結露する場所。 ※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

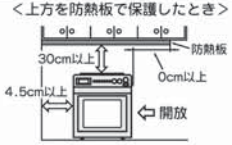
特に注意していただきたいこと 必ずお守りください!

⚠警告

家具、壁などと距離をとる



<上方を防熱板で保護したとき>



家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5ｃｍ以上、上方は50ｃｍ以上離して設置してください。
壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を１ｃｍ以上離して設置してください。
上方が可燃物で防熱板を設置されたときは、30ｃｍ以上離してください。(過熱して火災の恐れがあります)
※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの弊社にご相談ください。

いたんだ電源コード・電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

電源コードを加工したり無理な力を加えない

電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしますと電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

ガス接続はガス用ゴム管で接続する

ガス管は、検査合格またはＪＩＳマークの入っているガス用ゴム管で接続してください。
ガス用以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。

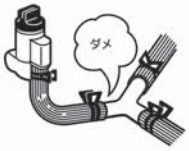
古いガス用ゴム管は使用しない

古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなったりして、ガス漏れの原因になるのでときどき点検し、取り替えてください。

ゴム管止めで確実に止める

ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止めてください。
ガス漏れの原因になります。

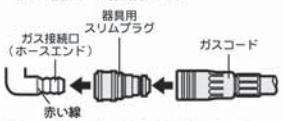
ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしない



ガス漏れの原因になります。

⚠警告

ガスコードは正しく接続する



ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。
まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因になり危険です。

ガス用ゴム管・電源コードは排気口に触れたり、本体の上や下を通さない また、折ったり、ねじったりしない

被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります。

引火性のものを近くで使用しない

油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

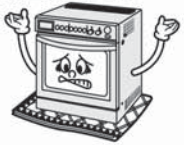
スプレー缶を機器の近くに置かない

熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災の恐れがあります。

燃えやすいものをそばに置いたり近づけない

新聞紙・紙袋などを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や引火して火災の原因になります。

熱に弱いものの上に置かない



たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上に置きますと、引火し火災の原因になります。

表示しているガス種で使用する

ふさぎますと不完全燃焼や火災の原因になります。

設置後はご自分で機器の回りの改装をしない

機器と可燃物との間に不備があると、不完全燃焼や火災の原因になります。
改装はお買い求めの販売店にご相談ください。

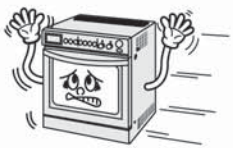
特に注意していただきたいこと（必ずお守りください！）

⚠警告

使用中は就寝や外出などしない

調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因になります。

使用中は機器を移動しない



転倒したり、やけど・故障や火災の原因になります。

点火、消火の確認をする

ガスオーブン使用時は、「燃焼」表示の点灯で点火を確かめ、使用後は「燃焼」表示の消灯で消火していることを確かめてください。

幼い子供だけで使わせない

やけど、感電、けがの恐れがあります。

異常に気づいたときや、地震・火災のときは使用を中止しガス栓を閉じる

異常な臭気や異常音が感じられたときや地震・火災のときは「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。異常に気づいたときや故障かなと思われたら、30～31ページに従って確認してください。

使用後やお出かけ、おやすみのときはガス栓を閉じる

万一のガス漏れによるガス爆発の恐れがあります。

電源プラグの抜き差しは乾いた手でする

ぬれた手で抜き差しすると感電やけがをすることがあります。

ときどき電源プラグをきれいに掃除する

電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。
火災の原因になります。

⚠注意

指定の調理用具以外は使用しない

12ページに記載の指定のものや付属のクッキングブックに記載のものおよび13ページに記載の付属品以外を使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。

※オーブン皿などの付属品は、この機器以外には使用しないでください。

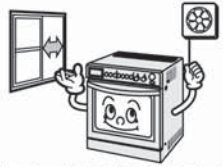
調理以外の目的に使用しない

衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

汚れたまま使わない

食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内やオーブン皿に脂がたまったまま使用しますと、調理時に火花が起こり、食品カスや脂が燃えて火災の原因になります。
また、オーブンとびらガラス（内側）も汚れたまま使用しますと汚れた箇所で火花が起こり、ガラスが割れる恐れがあります。

使用中は必ず部屋の換気をする



換気をしないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

使用中・使用直後は庫内壁面やオーブンとびらに触れない

使用中、使用直後は排気口、庫内、オーブンとびら取っ手の周辺は高温になっていますので触れるとやけどをする恐れがあります。

排気口に顔を近づけない

排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

オーブンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない

オーブンとびらガラスを硬いものでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、故障やけがをする原因になります。

本体の上にものを置いたり、排気口に水をこぼさない

過熱して焦げたり変形したり、漏電やショートして感電・発火の原因になります。

特に注意していただきたいこと 必ずお守りください!

⚠注意

安定したところ、落下物のないところや湯沸器・樹脂製照明器具が上方にないところで使用する

たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。
異常燃焼で故障したり照明器具が変形することがあります。

水のかかるところや火気の近くで使わない

感電や漏電による故障や火災の原因になります。

オーブンとびらに無理な力を加えない

オーブンとびらにぶらさがったり、強い力で押しますと機器が転倒し、けがや故障の原因になります。

オーブンとびらにものをはさんだまま使用しない

ふきんや食品くずなどはさんだまま使用すると、はさんだものが発火して火災の原因になったり電波漏れの恐れがあります。

電源プラグの抜き差しは電源コードを持ってしない

必ず電源プラグを持っておこない、電源コードは持たないでください。
感電やショートして発火することがあります。

食品は袋から出し鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く

そのまま加熱すると中の空気が膨張して破裂したり、脱酸素剤が発火する恐れがあります。

食品や飲みものは加熱しすぎに注意(電子レンジ)

①フライものなど油のついたものや、少量の食品を加熱しすぎると発火の恐れがあります。
- 様子を見ながら加熱してください。

②飲み物や油脂分の多い液体（バターなど）は、ふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰しやけどをする恐れがあります。
- 加熱前にスプーンなどでかき混ぜてください。
- 加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。

ラップを外すときは蒸気に注意（電子レンジ）

蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。
また容器も熱くなっていることがあります。

⚠注意

ゆで卵や目玉焼きを作らない（電子レンジ）

電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因になります。

庫内で食品が燃え出したときはオーブンとびらをあけないで、つぎの処置をしてください

①オーブンとびらを開けないで、「とりけしキー」を押して運転を止めてから電源プラグを抜いてください。
②機器のまわりから燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。
鎮火しないときは、オーブンとびらを開け、水か消火器で消火してください。
③そのまま使用せず、必ず販売店またはもよりの弊社に点検を依頼してください。

車両・船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

本体が転倒、落下した場合は、外部に損傷がなくても使用しない

感電や電波漏れの恐れがあります。
お買い求めの販売店またはもよりの弊社にご相談ください。
※転倒、落下が気になる場合は別売品の転倒防止金具があります。
詳しくはお買い求めの販売店またはもよりのガス会社までご相談ください。

お手入れはガス栓を閉じ、機器が十分さめてから

ガス栓を閉じないと、スタートキーに触れてガスが燃焼し、やけどする恐れがあり、また、機器が高温のうちはやけどすることがあります。

ビン入りや殻つき食品、卵に注意（電子レンジ）

電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れてください。卵は割りほぐしてから加熱してください。
破裂してやけどやけがをすることがあります。

雷が鳴りはじめたら使用を中止し電源プラグを抜く

雷が鳴りはじめたらすみやかに運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

お手入れは手袋をはめてする

はめないと機器の角などでけがをする原因になります。

長期間使用しないときはガス栓を閉じ、電源（ブレーカーなど）を切る

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因になります。
電源を切らないと絶縁不良による感電や漏電火災の原因になります。

※ブレーカーを切る場合、本機器専用のブレーカーであることを確認してください。

使用上のお願い

● テレビやラジオを離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを 3m 以上離してください。

● 料理の種類により予熱が必要です

クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。

● 調理中のオーブンとびらの開閉はひかえめに

調理中に何度もオーブンとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

● オーブン皿に注意して

① 冷凍ピザなどを調理するとオーブン皿が変形することがありますので、注意してお使いください。
冷凍食品を調理される場合は、お皿などにのせて、オーブン皿に調材が接触しないようにしてください。

② 調理後のオーブン皿や角網は、高温となるため必ずオーブン皿取っ手か乾いた厚手のふきんをお使いください。

● 陶磁器やオーブン皿は急冷しない

陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。

● 調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

電子レンジ使用のとき

● 金串など金属は使わないで

金串や金属が庫内壁面やオーブンとびら・ターンテーブルにふれると火花が飛び故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオーブンとびらにふれないようにしてください。

● 少量の食品はレンジ加熱にご注意

① 小さく切ったニンジンや冷凍のミックスベジタブルなどの少量加熱は火花が飛び発火・発煙することがあります。

② 100gより少ない場合は、大きめの容器に水を入れて加熱してください。

● 庫内が空のまま作動させない

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。

● 缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる

缶詰めやレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。（火花・こげ・破裂の恐れがあります。）

この機器は家庭用です。

業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

使える容器と使えない容器

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。
○は使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

容器の種類	高速オーブン調理	電子レンジ調理	コンビ調理（同時加熱）	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の 140℃以上のもの	×	○	×	• ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 • 電子レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 • ポリエチレン・スチロール樹脂 • フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	• 耐熱温度表示 140℃未満の容器は使えません。 • ポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性容器 • キャセロール • パイレックス • パイロセラム • グラタン皿など	○	○	○	• 市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 • 容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 • カットグラス • 強化ガラスなど	×	×	×	• 耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 • 茶わん • 土なべなど	×	○	×	• 電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、びび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのできけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 • ステンレス容器 • ホーロー引き容器 • アルミ製容器 • 金網・金串など	○	×	×	• 高速オーブン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 • コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 • 電子レンジやコンビ加熱のとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこしますので使用しないでください。
ラップ	×	○	×	• 電子レンジで高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 • 高速オーブン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 • 耐熱温度 140℃以上のものをお使いください。 • 高速オーブン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミ箔	○	○	○	• 電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 • 高速オーブン以外での使用は、アルミ箔が、ターンテーブルなど金属部分にふれないよう注意してください。
漆器 • 重箱 • おわんなど	×	×	×	• ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 • せいろ • ざる • ペーパータオル • ナフキンなど	×	×	×	• 長時間の加熱でこげることがあります。 • とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

付属品のなまえと使いかた

庫内に入っているものをすべて取り出して、付属品の確認をしてください。
付属品は、調理メニューモードにより使えないものがありますので下表を参考にお使いください。
○印は使えるもの　×印は使えないもの

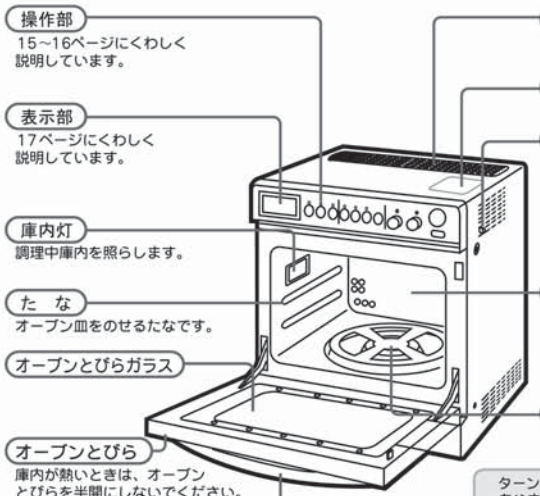
	付属品のなまえ			
	ターンテーブル台	ターンテーブル（丸皿）	オーブン皿（角皿）	角　網
		注1	注1	
調理メニューモード	1　枚	1　枚	2　枚	1　枚
レンジあたため	○	○	×	×
解凍	○	○	×	×
オーブン	○	○	○	○
コンビ	○	○	×	×
揚げもの再加熱	○	○	○	○
使いかた	●庫内の底の中央に飛び出ているモーターシャフトに差し込み、傾きや浮きのないようにセットします。常時セットしておきます。 モーターシャフト	• ターンテーブル台の上に置いて使います。 • 調理が始まると回転します。 • 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をターンテーブルのふちに引っかけ、少し持ち上げて引き出します。	• 庫内の左右にあるたなに直接のせて使います。 • 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をオーブン皿の端面中央に引っかけ、少し持ち上げて引き出します。 オーブン皿はていねいに出し入れします。オーブン皿および庫内が破損する恐れがあります。	● 皿の上にのせて使います。

その他の付属品	• オーブン皿取っ手（1個）　• クッキングブック（1冊）　• アース線（1本） 注1　 　 （本体の後面に取り付けています）

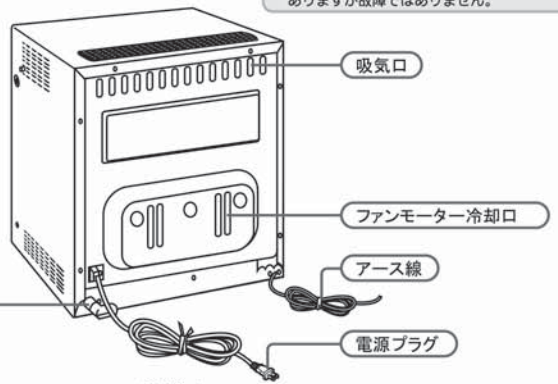
注1：ターンテーブルやオーブン皿の出し入れには、オーブン皿取っ手をお使いいただきますが、重いものを出し入れするときには、片手では危険ですので、やけどをしないように、ふきんやミトンなどを使い両手で行ってください。

各部のなまえとはたらき

《本体各部》



ターンテーブル台は右回転や左回転することがありますが故障ではありません。
食品や容器などはターンテーブル（丸皿）の中央に置いてください。調理物を外周へ置くとターンテーブルの回転ムラが発生することがありますが故障ではありません。

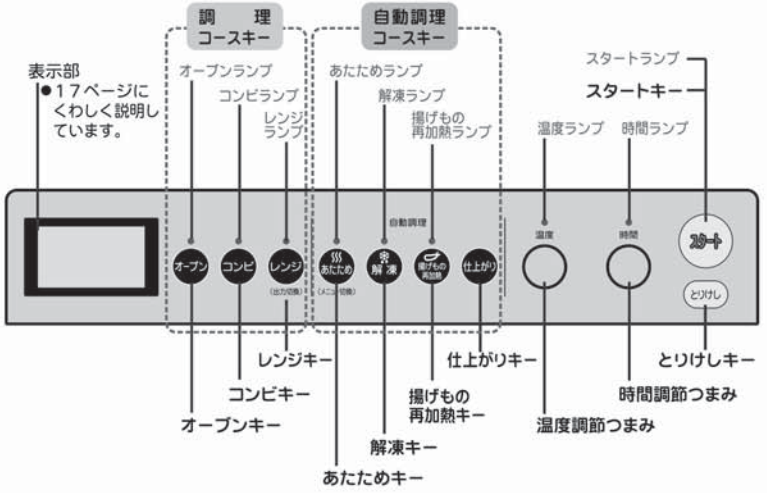


お願い

安全表示ラベルが、はげて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入（有料）していただき貼り替えてください。

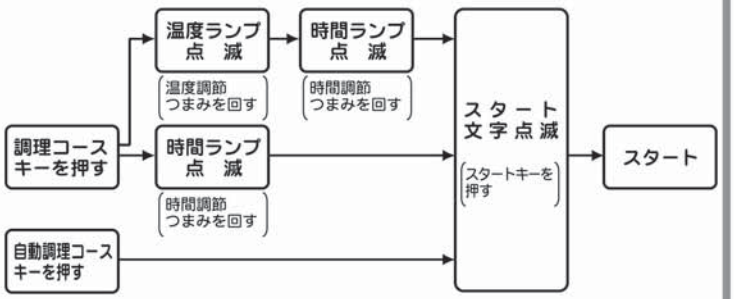
各部のなまえとはたらき

《操作部》



ネクストサイン

●調理コースキーを押すと、つぎに操作するキーの手順をランプが点滅してお知らせします。



調理コースキー

オーブンキー（使いかた　19～22ページ）
- ●高速オーブン調理をするときに使います。
- ●イースト発酵、ウォーマーのときにも使います。

コンビキー（使いかた　19～22ページ）
- ●コンビ調理（高速オーブンと電子レンジが同時に作動）をするときに使います。

レンジキー（使いかた　27～28ページ）
- ●電子レンジ調理をするときに使います。
- ●キーを押すたびに電子レンジの出力が変わります。

自動調理コースキー

あたためキー（使いかた　25～26ページ）
- ●調理メニューに合わせ、あたためをするときに使います。
  1回押すと「あたため」⇒2回押すと「牛乳」⇒3回押すと「お酒」に切り替わり、押すたびに繰り返します。
- ●調理時間、調理温度の設定は不要です。

解凍キー（使いかた　25～26ページ）
- ●解凍調理をするときに使います。
- ●調理時間、調理温度の設定は不要です。

揚げもの再加熱キー（使いかた　23～24ページ）
- ●揚げものを再加熱するときに使います。
- ●調理時間、調理温度の設定は不要です。

仕上がりキー（詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください）
- ●**あたため・解凍**
  お好みに合わせて仕上がりを調節するときに使います。
  スタートキーを押す前に設定します。
- ●**揚げもの再加熱**
  メニューに応じて仕上がりを調節するときに使います。
  スタートキーを押す前に設定します。

スタートキー
- ●調理または予熱を始めたいときに押します。
- ●予熱終了後の再スタート、調理途中でオーブンとびらを開けて出来具合を見たときに、もう一度押します。

とりけしキー
- ●キーの押しまちがいの取り消し、調理中の停止に使います。
- ●セットしていた調理コースと加熱時間が取り消されます。

温度調節つまみ
- ●庫内温度をセットするときに使います。
- ●右に（↷）回すと温度は上がります。
  左に（↶）回すと温度は下がります。

時間調節つまみ
- ●加熱時間をセットするときに使います。
- ●右に（↷）回すと表示部に数値が表示されます。
  その後、左右に（↶）回すと時間が変わります。

各部のなまえとはたらき

《 表 示 部 》

予熱表示
- 温度調節つまみを回して温度設定したあとに表示します。
- イースト発酵温度およびウォーマーに設定したときは消灯します。
- 予熱中は点灯し、予熱終了後ドアーを開ければ消灯します。

加熱方式の表示
- 選択した調理キーの加熱方式が表示されます。

加熱延長表示
- 揚げもの再加熱メニューを使用するときに表示します。
- 自動調理終了後にオーブンとびらを開けると表示します。
- 加熱延長中は点灯しています。

燃焼表示
- ガスが燃焼しているときに点灯し、燃焼が止まると消灯します。

※表示部は説明のため全点灯の状態を示しています。

仕上がり調節表示
- 自動調理のときに表示します。
- 仕上がりキーを押さないときは、中央の「！」が表示され、調節キーを押せば、左右いずれかに移動します。

調理メニュー表示
- 選んだ電子レンジ自動加熱のメニュー名が表紙されます。

こんなときにアラームが鳴ります!

6種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラーム音の種類	状態の内容	アラーム音の種類	状態の内容
ピッ（1回）	操作部の各キーを操作したとき	ピピッ（1回）	時間・温度調節で、これ以上の最大時間・温度が設定できないとき
	時間・温度調節で、これ以上の最小時間・温度が設定できないとき		仕上がり調節を標準に選択したとき
ピピッ,ピピッ…（5回）	予熱が終了したとき	ピピピピ…（10秒間）	エラー表示したとき
ピー（1回）	加熱時間が終了したとき	ピーピー…（10秒間）	予熱が完了後10分間以上放置したとき
	とりけしキーを押したとき		解凍調理開始時に庫内温度が高温のとき

準　備

◆最初に庫内のゴミや汚れをふき取ってください。

オーブン庫内に不要品がないことを確かめてください。
オーブン庫内に食品くずやふきんなどが残ったまま、また汚れたまま使用しますと、発火する原因になります。

1 電源プラグを接続する

電源プラグを専用のコンセント（交流100V定格15A）に接続してください。

2 ガスホースを確実に接続する

まちがった接続をした場合ガス漏れの原因となり危険です。
正しく接続してください。

ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止めてください。
- ゴム管は、Φ9．5㎜の検査合格またはJISマークの入っているものをご使用ください。
- 古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなったりしますのでときどき点検して取り替えてください。
- ゴム管は、排気口に触れたり、本体上や下を通さないでください。また、折ったりねじったりしないでください。
- ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしないでください。

ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続してください。

3 ターンテーブル台をセットする

付属品箱からターンテーブル台を取り出します。
庫内の底 中央に飛び出しているモーターシャフトに、
確実に差し込みます。
傾きや浮きがないことを確認してください。
- 常時セットしておきます。

オーブン／コンビ（予熱なし／発酵／ウォーマー）

準　備

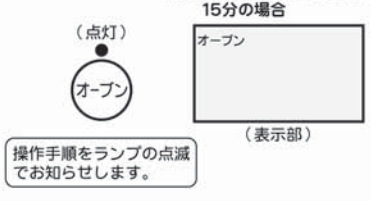
◆オーブン皿（角皿）を使用のときは、ターンテーブル（丸皿）を取り除いてください。
◆コンビキーでの発酵はできません。オーブンキーを使用してください。
○食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。

1 「オーブンキー」または「コンビキー」を押す

▶選択した調理キーのランプが点灯。
●温度ランプが点滅。

（注）コンビキーを選択すると電子レンジ「200W」が同時に作動します。

（例）オーブン調理で180℃ 15分の場合



2 「温度調節つまみ」を回し温度を合わせる

▶180℃に合わせる。
●100℃以上の設定のときは、時間ランプとスタートランプが点滅。
▶イースト発酵は、「温度調節つまみ」を回して、28℃・35℃・40℃・45℃のいずれかを選びます。またウォーマーは65℃を選びます。
⇩
●イースト発酵、ウォーマー設定時は 予熱 表示が消えます。

イースト発酵するとき

■発酵温度は、28℃・35℃・40℃・45℃があります。

28℃	自然酵母使用のパン作りに適しています
35℃	バターロールの１次発酵など
40℃	バターロールの２次発酵など
45℃	温度が上がりにくいときに使用

■庫内が熱いとイーストの活動が弱くなりますので、室温まで冷ましてから行ってください。
■28℃設定のとき庫内灯は点灯しませんが故障ではありません。

ウォーマー〈65℃〉の使いかた

■調理後のあたたかい料理が冷めないように温蔵庫としてお使いいただけます。
●一度冷めたお料理はあたためなおすことはできませんので電子レンジをお使いください。
●温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。発砲スチロール製トレー、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。
■食器のあたためにもお使いいただけます。
●あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

3 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

▶15分に合わせる。
●スタートランプが点滅。

時間設定時刻み方	
10秒～5分まで	10秒刻み
5分～10分まで	30秒刻み
10分～30分まで	1分刻み
30分以上	5分刻み

4 「スタートキー」を押す

▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
▶ 燃焼 表示が点灯。（約10秒後）
（注）1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。
●加熱中にオーブンとびらを開けると加熱は中断します。
●オーブンとびらを閉じ「スタートキー」を押すと続けて加熱できます。

調理終了

●食品を取り出した後、オーブンとびらを閉めて１０分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

設定できる最大加熱時間

■オーブン：９０分まで
※300℃での最大加熱時間は２０分
■コンビ：３０分まで

設定できる加熱温度

■オーブン：イースト発酵（28℃・35℃・40℃・45℃）
ウォーマー65℃
100～250℃（10℃単位）
300℃（注１）
■コンビ：100～250℃（10℃単位）

（注1）庫内温度が120℃以上の場合は、300℃設定ができません。自動的に250℃設定になります。

ポイント

途中で温度を確かめたいときは

●加熱中にランプが点灯している「オーブンキー」または「コンビキー」を押すと、押している間だけ庫内温度を点滅表示します。
●庫内温度が100℃以下の場合は ---- 点滅表示となります。

途中で加熱温度を変更したいときは

●加熱中に「温度調節つまみ」を回せば設定温度が変更できます。

途中で加熱時間を変更するときは

●加熱中に「時間調節つまみ」を回せば設定時間が変更できます。
その後、変更した時間が表示されます。

オーブン／コンビ（予熱あり）

予熱をします

◆表示の「0」表示が消えているときは、オーブンとびらを一度開け、再度閉めてください。

1 「オーブンキー」または「コンビキー」を押す

▶選択した調理キーのランプが点灯。
●温度ランプが点滅。

（注）コンビキーを選択すると電子レンジ「200W」が同時に作動します。

（例）オーブン調理で200℃ 25分の場合

操作手順をランプの点滅でお知らせします。

2 「温度調節つまみ」を回し温度を合わせる

▶200℃に合わせる。
●時間ランプとスタートランプが点滅。

右(↷)に回すと高温
左(↶)に回すと低温

※初期温度表示は、前回の温度を表示します。

3 「スタートキー」を押す

▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
▶ 燃焼 表示が点灯。（約10秒後）

（注）1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大5回まで繰り返します。
●予熱中にオーブンとびらを開けると予熱は中断します。
●オーブンとびらを閉じ「スタートキー」を押すと続けて予熱できます。

※温度表示「200」が点滅

予熱終了

▶ピピッ、ピピッ、ピピッ…（5回）と鳴り、予熱終了をお知らせします。

※温度表示「200」が点灯

お知らせ

●オーブンとびらを開くまで約10分間は、そのままの温度を保ちますが、10分を過ぎると機器は動作を停止して温度が下がります。
このときは、「スタートキー」を押して再度予熱を行ってください。

加熱をします

4 食品を庫内に入れる

▶食品を庫内に入れオーブンとびらを閉めると 予熱 表示が消灯。
●時間ランプが点滅。

5 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

▶25分に合わせる。
●スタートランプが点滅。

※時間設定時の刻み方は
☞20ページを参照してください。

右(↷)に回すと10秒～90分まで表示

6 「スタートキー」を押す

▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
▶ 燃焼 表示が点灯。（約10秒後）
●加熱中にオーブンとびらを開けると加熱は中断します。
●オーブンとびらを閉じ「スタートキー」を押すと続けて加熱できます。

調理終了

●食品を取り出した後、オーブンとびらを閉めて10分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り庫内灯が消えます。

予熱時間の目安

設定温度に達するまでの予熱時間のめやすは下表を参考に↓

設定温度	庫内温度	時　間
150	約150℃	2～3分
200	約200℃	3～4分
250	約250℃	4～5分
300	約300℃	6～7分

設定できる最大加熱時間

■オーブン：90分まで
※300℃での最大加熱時間は20分
■コンビ：30分まで

設定できる加熱温度

■オーブン：100～250℃（10℃単位）
300℃（注1）
■コンビ：100～250℃（10℃単位）

（注1）庫内温度が120℃以上の場合は、300℃設定ができません。自動的に250℃設定になります。

使いかた

揚げもの再加熱（自動調理）

準　備

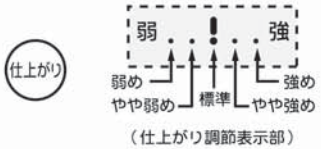
◆揚げもの再加熱は、オーブン皿（角皿）と角網を使用してください。
◆食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。

1 「揚げもの再加熱キー」を押す

▶揚げもの再加熱ランプが点灯。
●スタートランプが点滅。

2 揚げものの種類に応じて「仕上がりキー」を設定する

▶押すごとに仕上がり調節が5段階に変わる。
（注）設定については、24ページの「仕上がりキーの設定」または、付属のクッキングブックを参照してください。

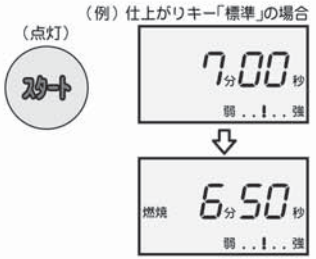


標準 ▸ やや強め ▸ 強め ▸ 弱め ▸ やや弱め

※押さなければ「標準」の仕上がりになります。

3 「スタートキー」を押す

▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
●「標準」仕上がりの場合は、7分が表示されます。
（庫内が熱い場合は6分を表示することがあります）
▶燃焼表示が点灯。（約10秒後）



調理終了

▶オーブンとびらを開けると加熱延長が表示されます。
▶加熱延長しない場合は「取り消しキー」を押す。
●食品を取り出した後、オーブンとびらを閉めて１０分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいとき

■仕上がりを見て加熱延長したいときは、つぎの操作を行ってください。

▶オーブンとびらを閉める。
●加熱延長は加熱延長が表示されている2分以内に行ってください。

※加熱延長の時間は30秒です。
※加熱延長は連続して2回までおこなえます。
2回以上加熱延長したい場合は、オーブンキーを使って230℃・30秒程度で加熱してください。

▶「スタートキー」を押す。
●加熱延長時間30秒が自動でセットされます。

［オーブンとびらを開ける］

［加熱延長 30秒表示］

ご注意　揚げものの種類によっては、加熱延長するとこげる場合がありますので、下表の「仕上がりキーの設定」の調理ポイント等を参照してください。

揚げもの再加熱メニューと仕上がりキーの設定

※詳しくは付属のクッキングブックを参照してください。

仕上がりキーの設定	メニュー名	調理のポイント等
「強め」 弱 . . . ! 強	トンカツ フライドチキン(大きめサイズ)　など	
「やや強め」 弱 . . ! . 強	フライ各種(大きめサイズ) メンチカツ(大きめサイズ) 鶏手羽先のから揚げ フライドチキン(標準サイズ) ヒレカツ(標準サイズ) コロッケ　など	●コロッケは焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジで使える容器へ移し変え、30秒～1分程度電子レンジ「550W」で加熱してください。
「標準」 弱 . . ! . . 強	天ぷら各種(かき揚げ・しその葉は除く) メンチカツ(標準サイズ) フライ各種(標準サイズ) 串カツ各種　など	
「やや弱め」 弱 . ! . . . 強	鶏のから揚げ フライ各種(小さめサイズ)　など	
「弱め」 弱 ! . . . . 強	かき揚げ しその葉の天ぷら 春巻き フライドポテト 野菜の素揚げ各種　など	●かき揚げ・しその葉の天ぷら・春巻きは、焦げやすいので追加加熱する場合は、電子レンジで使える容器へ移し変え、30秒～1分程度電子レンジ「550W」で加熱してください。

（注）上記の表のメニュー名にない揚げものについては、「弱め」を選択し、様子を見ながら必要に応じて加熱延長を行ってください。

解凍／あたため（自動調理）

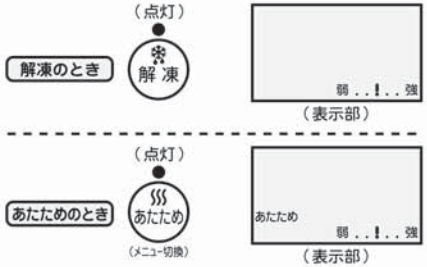
準　備

■「解凍キー」「あたためキー」を押すだけで、食品の重さに合わせて電子レンジで自動加熱します。
◆解凍/あたためは、ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
◆食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。

1 「解凍キー」または「あたためキー」を押す

▶選択した調理キーのランプが点灯。
●スタートランプが点滅。

「解凍キー」を押しても庫内が熱い状態では運転をおこないません。庫内が冷めるまで待ってください。



あたためキー（あたため／牛乳／お酒）の切り換え

●あたためキーを　1回押す　2回押す　3回押す

押すたびに「メニュー」が変わります。

2 お好みによって「仕上がりキー」を押す

▶押すごとに仕上がり調節が5段階に変わる。

標準 ▸ やや強め ▸ 強め ▸ 弱め ▸ やや弱め

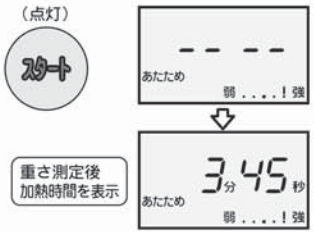
※押さなければ標準の仕上がりになります。

（例）仕上がりキー「強め」の場合

容器が重い場合や加熱前の温度が高い場合は「弱め」にしてください。

3 「スタートキー」を押す

▶スタートランプ、庫内灯が点灯。
▶キーを押すと調理物の重さの測定を開始し、表示部に「ー」を点滅移動。その後加熱時間を表示。



調理終了

●食品を取り出した後、オーブンとびらを閉めて１０分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

加熱停止後の冷却運転

●あたため調理のとき加熱時間が５分をこえると、停止後冷却運転を３０秒行いますので電源プラグは抜かないでください。
●オーブンとびらを開けると冷却ファンは停止します。

自動調理のコツと注意

■加熱できる食品の量は、10g～1600gの範囲です。
■アラームが鳴り表示部に「03」が点滅表示されたときは、食品の量が10g以下または1600gを超えているためです。

10g以下……量を増やす
1600g以上……量を減らす

◆解凍する直前まで冷凍室に入れておいた食品を使います。

◆解凍キーの場合は、発砲スチロール製のトレーか直接ターンテーブル（丸皿）にのせて解凍を行ってください。
お皿などの容器にのせて解凍する場合は、レンジ「１００W」で様子を見ながら解凍してください。
◆厚みのあるものや大きいものは、解凍されにくくなります。
●平たく小分けにして冷凍しておきます。
●調理物の形状により凍っている部分が残ることがあります。
このときは、レンジ「１００W」で追加加熱してください。

庫内が高温のとき（解凍）

◆庫内が高温のときは、スタートしません。
◆庫内温度が高いときは、アラームが鳴り「60℃」が点滅表示して温度が下がるまで冷却運転を行います。
●庫内が冷えるまで待つか、レンジ「100W」の手動で加熱してください。
●表示が消えれば使えます。

使いかた

レンジ（550W・300W・200W・100W）

準　備

■電子レンジの出力を選び時間を設定することができます。
◆ターンテーブル（丸皿）を必ず使用してください。
◆食品を庫内に入れ、オーブンとびらを閉めます。

1 「レンジキー」を押す

▶レンジランプが点灯。
▶時間ランプが点滅。

操作手順をランプの点滅でお知らせします。

（例）レンジ「550W」で調理で2分00秒の場合

（表示部）

レンジ出力の切り換え

※押すごとにレンジ出力が4段階に切り変わります。

550W ▶ 300W ▶ 200W ▶ 100W

調理のポイント	
550W 300W	電子レンジ調理や食品の加熱あたためなど
200W 100W	解凍など

2 「時間調節つまみ」を回し時間を合わせる

▶スタートランプが点滅。

右(↻)に回すと10秒～30分まで表示

3 「スタートキー」を押す

▶スタートランプ、庫内灯が点灯。

調理終了

●食品を取り出した後、オーブンとびらを閉めて１０分経過すると「0」表示が消え節電状態になります。

ピーと1回鳴り庫内灯が消えます。

設定できる最大加熱時間	
550W	10秒～30分
300W	10秒～60分
200W	10秒～60分
100W	10秒～60分

時間設定時の刻み方	
10秒～5分まで	10秒刻み
5分～10分まで	30秒刻み
10分～30分まで	1分刻み
30分以上	5分刻み

加熱停止後の冷却運転

●電子レンジ出力「５５０Ｗ」で加熱時間が５分をこえると、停止後冷却運転を３０秒間行いますので、電源プラグを抜かないでください。
●オーブンとびらを開けると冷却ファンは停止します。

電子レンジのコツと注意

■食器はターンテーブル（丸皿）の中央に置いてください。
■発泡トレーは、解凍のみ使用することができます。庫内が熱い状態での解凍やあたために使用すると溶けたりするので使用しないでください。
「使える容器と使えない容器」☞12ページを参照してください。
■電子レンジは、一定時間加熱が進むと急激に食品の温度が上昇しますので、短めに時間設定し、できばえを見てから追加加熱するようにしてください。
■解凍をおこなうときは「100W」で様子を見ながら加熱してください。

ラップの使用

常温・冷蔵もの

ラップするもの

※しっとり仕上げたい場合

●煮物
●カレー・シチュー
●汁もの（スープ）

ラップをしないもの

※水分をとばしぎみにしたい場合

●ごはん
●炒めもの（焼きそば）
●焼きもの（ハンバーグ）
●揚げもの（天ぷら）
●ピラフ・焼きめし

冷凍もの

必ずラップします

※加熱後は、すぐにはずします。（食器・容器の変形の原因）

●ごはん・ピラフ
●カレー・シチュー
●焼きもの（ハンバーグ）
●蒸しもの（しゅうまい）

点検・お手入れ　安全にお使いいただくため点検・お手入れをしてください。

点　検

機器の回りに燃えやすいものがありませんか。…… 燃えやすいものを取り除く
排気口にものがのっていませんか。…… のっているものを取り除く
ガス用ゴム管が古くなってひび割れしていませんか。…新しいゴム管に取り替える
電源コードが傷んでいませんか。…… 販売店に修理を依頼する
異常音がしませんか。…… 販売店に修理を依頼する

お手入れ　庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいですが、やけどには十分注意してください。

手袋をはめる

手袋をはめないと、機器の角などでけがをする原因になります。

機器のガス栓を閉じる

機器のガス栓を閉じないと、万一、ガスが燃焼したとき、やけどをします。

機器本体がさめてから

本体が十分さめないと、やけどの恐れがあります。

■庫内やオーブンとびらの内側はそのつどふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。
- 庫内のたなに白いスジが入ることがありますが、異常ではありません。

化学ぞうきんなどの使用は、その注意書きにしたがってください。

■操作部や外まわりはときどきふく

- やわらかい布でふき、汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を布にひたしふきとります。
- 洗剤を直接吹きつけないでください。

■オーブン皿や網などの付属品はそのつど洗う

- オーブン皿(角皿)・ターンテーブル(丸皿)・網などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

お願い

シンナー、ベンジン、酸性・アルカリ性洗剤、研磨剤入り洗剤・たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となるので使わないでください。また、化学ぞうきんは、その注意書にしたがってください。
洗剤・食品カスなどをすき間やオーブン庫内底面に残さないでください。(故障の原因になります。)

故障かな?と思ったら

故障と思う前につぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは　お買い求めの販売店にご連絡ください。

電子レンジ・オーブンの場合

症　状	原因と処置（お調べいただくこと）	参照ページ
操作キーを押しても表示部のランプや表示がなにも表示されない	●ブレーカーが切れている ⟶ ブレーカーを入れてください ●電源プラグが抜けている ⟶ 電源プラグをコンセントに差し込んでください ●停電している ⟶ 停電の回復を待ってください ●節電状態になっている ⟶ 一度オーブンとびらを開け、閉じてください	—
スタートのとき少し音が大きい	●部品が起動するときの音で、故障ではありません。	—
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある	●ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない ⟶ 正しくセットする ●食品（容器）が庫内壁面にふれている ⟶ ふれないように直す	13 14

電子レンジの場合

症　状	原因と処置（お調べいただくこと）	参照ページ
電子レンジ調理の開始時や途中にボコンという音やチリチリという連続音がする	●電子レンジ調理時に機能部品が作動する音で、故障ではありません	—
調理後に音がしたり、しなかったりする	●機器の機能部品室を冷却するため、調理終了後冷却ファンが約１分間回ることがありますが、故障ではありません。また、ターンテーブルも合わせて回ります。	—
庫内で火花が飛ぶ	●金属が庫内壁面にふれている ⟶ ふれないように直す ●庫内に食品カスや油がたまっている ⟶ 食品カスや油を取り除く	11 8
電子レンジ調理で食品が加熱されない	●食品が金属容器、アルミ箔で包まれている ⟶ 金属容器、アルミ箔を取り除く	11 12
アラームが鳴り「03」を点滅表示し、スタートキーを受け付けない	●食品の量が調理範囲を超えている ⟶ 食品の量を減らす ●食品の量が調理範囲以下である ⟶ 食品の量を増やす	26
解凍キーを押したときアラームが鳴り「60℃」を点滅表示し、スタートキーを受け付けない	●庫内温度が高いため、庫内冷却を行っています。 ●庫内温度が下がれば、「60℃」表示が消えます。 ●庫内が冷めるまで待つか、手動のレンジ調理で解凍してください。	—

故障かな?と思ったら

故障と思う前につぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときは　お買い求めの販売店にご連絡ください。

オーブンの場合

症　　状	原因と処置（お調べいただくこと）	参照ページ
アラームが鳴り「11」が点滅表示し、点火しない	●ガス栓が全開になっていない ⟶ガス栓を全開にしてください ●ガス配管中に空気が残っている ⟶スタートキーを押し、点火動作を繰り返してください ●ＬＰガスがなくなりかけている ⟶新しいＬＰ容器に切り換えてください	—
初めてオーブンを使用したら煙が出た	●調理庫内は、加工のため油が塗ってあり、最初はその油が焼けて煙が出ます。故障ではありません。	—
点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする	●金属が加熱や冷却されるため、膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。	—
オーブン使用時に「カチッ」と音がする	●庫内温度を調節するための電磁弁が作動する音で、故障ではありません。	—
オーブン使用中、燃焼表示が点灯しない	●庫内が設定温度以上になっているためで、設定温度以下になると点灯します。	—
オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	●機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めます。ガス漏れの心配はありません。停電が回復したら、初めからセットして使用ください。	—
オーブン調理中に煙がもれる	●油分の多い調理物をオーブン皿で直接焼き上げますと、煙が発生することがあります。クッキングブックをもう一度ご確認ください。	—

その他のエラー表示

●アラームが１０秒間鳴り、下記のエラー番号を点滅表示している場合は、ただちにガス栓を「止」にし、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

●３０～３１ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
●ご確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、またはもよりの弊社にご連絡ください。
なお、連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

１.品　　名……コンビネーションレンジ
２.型　　番……１１４－Ｄ１１２
３.現　　象……（できるだけ詳しく）
４.お客様名、住所、電話番号、道順……（できるだけ詳しく）

例（銘板）

型式名
ガスの種類およびグループ ガス消費量
製造年月　製造番号　製造業者名
―――――――― ―――――――― ――――――――

転居される場合

ガスには都市ガス7種類およびＬＰガスの区分があります。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの弊社にご連絡ください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証書期間中でも有料となります。
●ガスの種類によっては調整・改造ができない場合もあります。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの弊社にご連絡ください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

●補修用性能部品は、製造打切り後１０年間、保有しています。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕　様

品名		コンビネーションレンジ
型番		114−D112型
型式名		GMO−6400E
消費ガス量		都市ガス　13A：5.23kW(4,500kcal/h)　12A：4.88kW(4,200kcal/h)
		LPガス：5.16kW(0.37kg/h)
消費電力	オーブン	80W
	レンジ	1,150W
	同時(コンビ)使用	460W
	待機時	0W
高周波出力		レンジ：550W/300W相当/200W相当/100W相当
		解凍：出力自動切替
オーブン温度調節範囲		イースト発酵(28・35・40・45℃)、ウォーマー(65℃)、100℃〜250℃、300℃
外形寸法		幅422㎜X奥行528㎜(559：取っ手含む)X高さ478㎜
庫内有効寸法		幅314㎜X奥行345㎜X高さ181㎜
オーブン皿有効寸法		298㎜X298㎜X高さ25㎜
ターンテーブル有効寸法		直径302㎜X高さ22.5㎜
ガス接続		Φ9.5㎜ゴム管
電源		AC100V (50-60Hz共用)
質量(本体)		本体：29kg ・ 付属品4.5kg
安全装置		●点火安全装置　●器体過熱防止装置 ●立消え安全装置　●停電安全装置 ●電子レンジ安全装置　●過電流保護装置
付属品		●ターンテーブル台 1個　●ターンテーブル(丸皿) 1個 ●オーブン皿(角皿) 2個　●角網 1個 ●オーブン皿取っ手 1個　●クッキングブック 1冊 ●取扱説明書 1冊　●お問い合わせ先一覧 1枚
別売品		●転倒防止金具(メーカー品番：GMOP−7)

6. お客さまへ
（1）無料修理やアフターサービスなどについてご不明の場合は、お買い上げ店もしくはもよりの大阪ガスへお問い合せください。
（2）保証登録カードまたは領収証等にお買い上げ店名の記載のないものについては無効となりますので購入時に必ずご確認ください。
（3）本書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
（4）ご転居の場合またはご贈答品等で保証登録カードまたは領収証等に記載してあるお買い上げ店に修理がご依頼できない場合には、もよりの大阪ガスへご連絡ください。お問い合せ先については別添、大阪ガスのお問い合せ先をご参照願います。
（5）本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
（6）この保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

別途指定部品
マグネトロン……2年間

※保証登録カード・領収証等貼付欄
お買い上げ店名・お買い上げ日が記載されている保証登録カード、または領収証等とセットして保管してください。

大阪ガス株式会社

大阪市中央区平野町4-1-2
Tel フリーダイヤル 0120-0-94817
（お客さまセンター）